

# Lokalitas dalam Preferensi Restoran sebagai Alternatif Wisata Rekreatif Keluarga di Yogyakarta

Stefani Natalia Sabatini <sup>1</sup>, Christmastuti Nur <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Perancangan, Prodi Arsitektur, Fakultas Arsitektur dan Desain, Universitas Kristen Duta Wacana.

<sup>2</sup> Lab. Serat, Prodi Desain Produk, Fakultas Arsitektur dan Desain, Universitas Kristen Duta Wacana.

Email korespondensi: stefanisabatini@staff.ukdw.ac.id

---

## Abstrak

Lokasi jasa kuliner (termasuk restoran) saat ini telah menjadi alternatif wisata rekreatif yang digemari masyarakat. Di sisi lain, kota memerlukan identitas kawasan yang salah satunya dapat diperoleh dari keberlanjutan nilai-nilai kelokalan. Tulisan ini bertujuan menemukan peran kelokalan dalam preferensi restoran sebagai alternatif wisata rekreatif keluarga di Daerah Istimewa Yogyakarta (D.I.Y). Data diperoleh melalui survei melalui kuesioner daring pada akhir tahun 2022 dengan total 115 responden. Hasilnya, ditemukan bahwa terdapat responden cenderung hampir tidak pernah secara langsung dan tersurat memilih restoran berdasarkan kemunculan aspek lokalitas. Meski begitu, data menunjukkan bahwa restoran yang cenderung difavoritkan oleh responden untuk didatangi bersama keluarga demi mencapai tujuan rekreatif ternyata cenderung memiliki unsur lokalitas terutama pada aspek *Material* dan *Shape*.

**Kata-kunci:** keluarga, lokalitas, restoran, wisata rekreatif, Yogyakarta

---

## Pengantar

Saat ini, untuk segmentasi masyarakat dengan tingkat sosial tertentu di D.I. Yogyakarta, budaya makan telah bergeser dan makan di luar telah menjadi tren rekreasi keluarga (Wardiyanta dkk, 2019). Wisata kuliner merupakan satu dari tiga aktivitas wisata favorit keluarga selain wisata belanja dan menikmati pemandangan alam (Ingkadijaya dkk, 2016). Penelitian pada 200 keluarga di Sleman, Yogyakarta, menunjukkan bahwa masyarakat memanfaatkan rumah makan dan restoran sebagai sumber daya untuk hiburan, untuk mengalami pengalaman baru yang menarik, untuk memperoleh interaksi sosial, dan untuk mencoba makanan baru (Wardiyanta dkk, 2019).

Kondisi pandemi yang berkepanjangan dan kondisi berkegiatan daring meningkatkan keinginan masyarakat untuk dapat menikmati waktu rekreasi di luar. Meski begitu, dalam kondisi terbatas, kegiatan rekreasi ke lokasi wisata yang ramai dianggap berisiko dan tempat-tempat makan dengan jarak dekat (dalam provinsi yang sama) menjadi pilihan kunjungan untuk memenuhi kebutuhan rekreatif. Di Yogyakarta, kondisi ini telah ditanggapi dengan baik oleh banyak pengembang rumah makan ditandai dengan munculnya banyak rumah makan tematik baru beberapa tahun terakhir. Ketika akan memilih restoran, suasana dari restoran menjadi salah satu faktor penentu preferensi oleh pelanggan (Septiyanti dkk., 2018), selain harga, kualitas pelayanan, dan citra restoran (Abdullah dkk., 2011 dalam Erinda dkk., 2016).

Di sisi lain, kota memerlukan identitas kawasan yang salah satunya dapat diperoleh dari keberlanjutan nilai-nilai kelokalan. Sementara itu, agar nilai-nilai budaya dapat bertahan dan berlanjut, nilai tersebut

harus sesuai dengan kebutuhan dan menjadi solusi praktis di tengah masyarakat (Oliver, 2006 dalam Hidayat, 2011) termasuk misalnya dalam fungsi-fungsi yang tengah diminati masyarakat seperti restoran rekreatif. Tulisan ini bertujuan menemukan peran kelokalan dalam preferensi restoran sebagai alternatif wisata rekreatif keluarga di Daerah Istimewa Yogyakarta (D.I.Y).

## Metode

Studi bersifat eksploratif. Data diperoleh melalui survei melalui kuesioner daring pada akhir tahun 2022 dengan total 115 responden. Kuesioner disebarakan melalui kedekatan dengan responden terkait atau *convenience* sampling. Karakter responden dibatasi pada usia 17 tahun ke atas, tinggal di Propinsi D.I.Y. dan memiliki rekam jejak makan bersama keluarga di Propinsi D.I.Y. Data kemudian dianalisis dengan metode analisis konten dan menghasilkan data yang bersifat kualitatif. Data kemudian diupayakan diinterpretasikan berdasarkan konteks karakter responden, data tambahan terkait objek dengan observasi secara daring via video vlog pada Youtube, serta pustaka terkait.

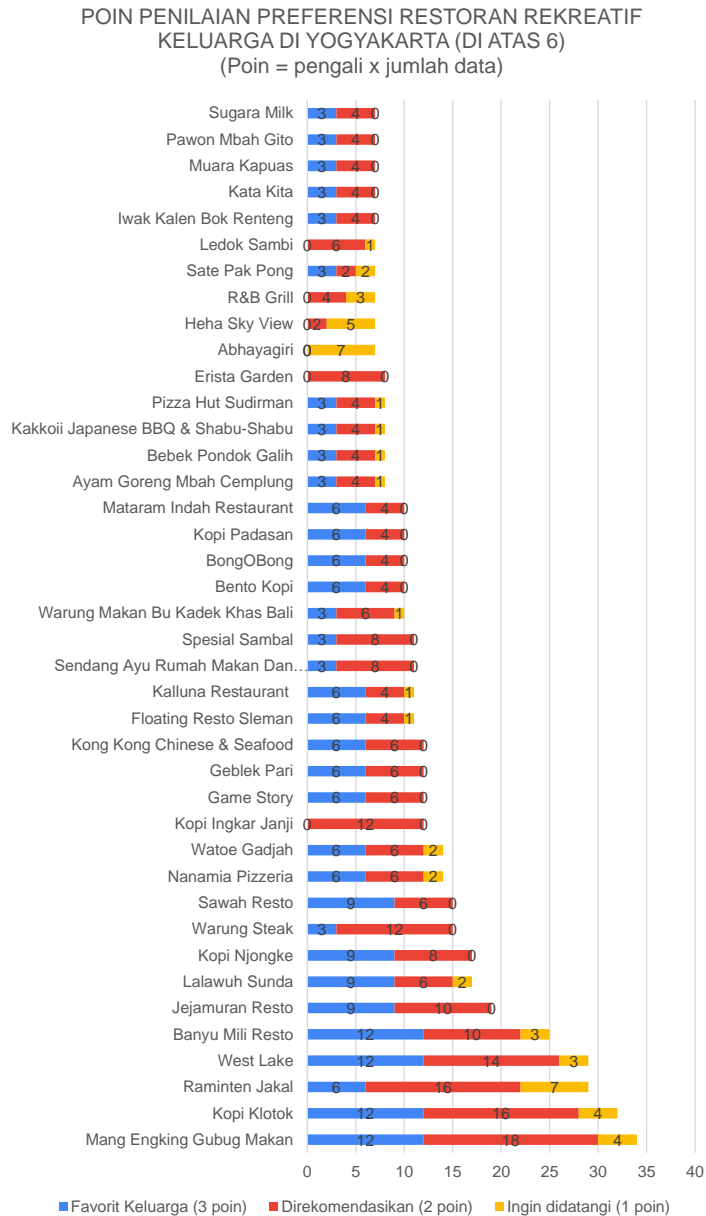
## Hasil Analisis dan Pembahasan

Karakteristik responden adalah sebagai berikut. Dari 115 responden studi, mayoritas adalah perempuan (64%). Usia responden adalah 18-47 tahun dengan 38% berusia 18-25 tahun, 43% berusia 26-35 tahun, dan 19% berusia 35-50 tahun. Lebih dari separuh responden adalah pekerja (46% karyawan dan 11% wiraswasta), sedangkan sisanya adalah pelajar dan mahasiswa (31%), pekerja rumah tangga (11%), dan pencari kerja. Tingkat ekonomi responden bervariasi; 27% berpendapatan kurang dari Rp 1.000.000,00 per bulan, 29% berpendapatan Rp 1.000.000,00-Rp 2.500.000,00 per bulan, 34% berpendapatan Rp 2.500.000,00-Rp 5.000.000,00 per bulan, dan sisanya 10% berpendapatan lebih dari Rp 5.000.000,00 per bulan. Mayoritas responden tinggal di Kabupaten Sleman (45%), disusul dengan Kota Yogyakarta (32%), Kabupaten Bantul (22%), dan seorang responden tinggal di Kabupaten Gunung Kidul. Lebih dari separuh (52%) responden telah tinggal di D.I.Y. selama lebih dari 20 tahun, sisanya 16% sudah tinggal selama 11-20 tahun, 14% sudah tinggal selama 6-10 tahun, dan 18% baru tinggal selama 1-5 tahun.

Berdasar hasil kuesioner, didapati bahwa tidak ada nilai kelokalan muncul pada pertimbangan penting dalam pemilihan restoran untuk wisata rekreatif keluarga, kegiatan tambahan yang ingin dilakukan di restoran bersama keluarga selain makan, juga pada fasilitas yang diharapkan pada restoran, namun muncul walau dengan jumlah data yang sedikit pada pertanyaan tentang suasana. *Hal yang penting dalam pertimbangan pemilihan restoran untuk wisata rekreatif keluarga adalah ..... Ditemukan juga bahwa kegiatan sampingan selain makan yang diharapkan dapat dilakukan di restoran tidak terlalu terkait dengan hal-hal terkait tradisi lokal. Kegiatan lebih bersifat non-formal dan kasual yakni ..... Mendukung kegiatan tersebut, fasilitas yang diharapkan ada di restoran untuk wisata rekreatif keluarga adalah ..... Suasana yang diharapkan adalah .....* Meski begitu, nilai kelokalan nampak melalui perwujudan fisik pada pilihan objek restoran oleh responden.

Pilihan objek restoran oleh responden diwakili melalui pertanyaan nama restoran di D.I.Y. yang dirasa cocok untuk makan bersama keluarga serta memiliki efek rekreatif yang a) belum pernah tapi ingin dikunjungi, b) sudah pernah dikunjungi dan ingin direkomendasikan, c) menjadi favorit dari keluarga. Dari pertanyaan tersebut, ditemukan 251 nama restoran yang muncul sebagai jawaban. Untuk melihat kecenderungan restoran yang diminati oleh responden, proses penilaian dilakukan dengan merangkum jumlah poin dari ketiga pertanyaan sebelumnya. Poin diperoleh dengan mengalikan jumlah data yang menyebutkan nama restoran tersebut dengan; angka 1 apabila data diperoleh dari pertanyaan a) belum pernah tapi ingin dikunjungi; angka 2 apabila data diperoleh dari pertanyaan b) sudah pernah dikunjungi dan ingin direkomendasikan; dan angka 3 apabila data diperoleh dari pertanyaan c) favorit dari keluarga. Dari proses tersebut diperoleh 40 (empat puluh) nama restoran dengan poin paling banyak dengan sebaran seperti terlihat pada Gambar 1. Restoran dengan poin paling banyak antara

lain; Gubug Makan Mang Engking Pusat, Warung Kopi Klotok, Waroeng Raminten, Westlake Resto, dan Banyumili Resto.



**Gambar 1.** Grafik 40 Restoran untuk Wisata Rekreatif Keluarga dengan Poin Penilaian Preferensi Terbanyak

Aplikasi nilai budaya dapat dilihat sebagai tanda lokalitas pada objek bangunan, termasuk dalam studi ini, pada restoran. Nilai tersebut dapat ditilik transformasinya dalam bangunan, misalnya dengan metode "ATUMICS", melalui beberapa aspek, antara lain pada objek tradisi (*Artefact*), proses pembuatan (*Technique*), penggunaan/ fungsi (*Utility*), elemen dari objek (*Material*), simbol-simbol (*Icon*), konsep (*Concept*), dan bentuk (*Shape*) (Nugraha, 2012 dalam Suriastuti dkk., 2014). Pada bentuk (*shape*) misalnya, berdasarkan jenis atapnya, rumah tradisional Jawa dikelompokkan menjadi

lima yakni joglo, limasan, kampung, masjid, dan *tajug* atau *tarub* (Ismunandar, 1997 dalam Firlando, 2018). Pada material, bahan yang sering digunakan dalam rumah Jawa terutama di pedesaan adalah material organik yakni kayu, bambu dan daun-daunan (Hardiyati dkk., 2013). Aspek bentuk (*shape*) dan material tersebut kemudian dicek keberadaannya pada 20 (dua puluh) restoran untuk wisata rekreatif keluarga dengan poin penilaian preferensi terbanyak. Hasilnya, seperti tertera pada Tabel 1, mayoritas objek restoran yang dipilih oleh responden menerapkan bentuk atap Jawa dan banyak menggunakan material organik yang menjadi ciri lokalitas bangunan dengan budaya Jawa.

**Tabel 1.** Tabel keberadaan aplikasi aspek bentuk (*shape*) dan elemen (*material*) Jawa pada 20 (dua puluh) restoran untuk wisata rekreatif keluarga dengan poin penilaian preferensi terbanyak

No	Objek Restoran	Bentuk Atap											Material							
		Jawa					Non Jawa			Organik			Material							
													Anorganik							
		a) Joglo	b) Limasan	c) Kampung	d) Masjid	e) Tajug atau Jawa	f) Sunda	g) Modern	h) Disembunyikan	i) Kayu	j) Bambu	k) Alang-alang	Material Organik	l) Batu alam	m) Batu Bata	n) Genteng tanah	o) Genteng logam	p) Genteng aspal	q) plesteran	r) lain-lain
1	Mang Engking Gubug Makan						f					1	l							
2	Kopi Klotok			c		1			i			1		m	n					
3	Raminten Jakal	a				1			i			1	l	m	n					
4	West Lake		b			1			i			1	l		n					
5	Banyu Mili Resto					1	f		i			1		m	n					
6	Jejamuran Resto		b			1			i			1		m					q	
7	Lalawah Sunda							g	i			1		m						
8	Kopi Njongke	a				1			i	j	k	1				o				t
9	Warung Steak							h											q	t
10	Sawah Resto			c		1			i	j		1			n	o				t
11	Nanamia Pizzeria							g	i			1							q	t
12	Watoe Gadjah	a	b	c		1			i	j	k	1	l		n					
13	Kopi Ingkar Janji	a	b			1			i			1			n					
14	Gamestory Board Game & Café	a	b						i			1			n					
15	Geblek Pari			c		1		g	i	j		1		n	o					t
16	Kong Kong Chinese & Seafood			c		1						1			o			q	t	
17	Floating Resto Sleman		b			1		g	i	j		1								
18	Kalluna Restaurant							h	i			1	l							
19	Sendang Ayu Rumah Makan Dan Pemancingan			c		1				j		1			o					
20	Spesial Sambal			c		1		h	i			1			n					
<b>JUMLAH</b>						<b>14</b>						<b>19</b>								

Beberapa restoran pada Tabel 1 memang menunjukkan ciri atap dan penggunaan material yang sesuai dengan atap dan material yang sering digunakan pada bangunan Jawa (Gambar 3). Meski begitu, apabila restoran dengan poin tinggi namun tidak terlalu menunjukkan ciri Jawa ditilik (Gambar 4), suasana tropis dan tradisional tetap dapat dirasakan sebagai ciri lokalitas di level regional. Restoran dengan gaya modern (Gambar 5) masuk pula dalam daftar pada Tabel 1 namun dengan poin yang lebih rendah dari bangunan dengan ciri dan material yang menunjukkan lokalitas.



**Gambar 3.** Restoran dengan ciri atap dan material Jawa: Kopi Klotok (32 poin), Raminten Jakal (29 poin), Westlake Resto (29 poin). Sumber: <https://travel.kompas.com/>, <https://www.tripadvisor.com/>, <https://www.dejogja.co.id/>



**Gambar 4.** Restoran dengan ciri atap dan material tidak sepenuhnya Jawa: Mang Engking (34 poin), Banyu Mili Resto (25 poin), Jejamuran (19 poin). Sumber: <https://www.tripadvisor.com/>, <https://traveloka.com/>, <https://www.jogjakita.co.id/>



**Gambar 5.** Restoran dengan gaya modern: Waroeng Steak Perumnas (15 poin), Nanamia Pizzeria Prawirotaman (14 poin), Kalluna (11 poin). Sumber: Wied Tasliem (Google Review), <https://www.tripadvisor.com/>, <https://liburanyuk.co.id/>

Dari ketujuh aspek “ATUMICS”, kedua aspek yang sudah ditilik (*Material* dan *Shape*) belum menunjukkan aplikasi nilai-nilai budaya yang lebih dalam. Hal ini belum dapat dilakukan karena keterbatasan media observasi. Observasi langsung di masa yang akan datang akan dapat lebih memudahkan penilaian dan analisis terkait elemen-elemen pada bangunan secara lebih komprehensif.

### Kesimpulan

Dari studi di atas ditemukan bahwa terdapat responden cenderung tidak secara langsung dan tersurat memilih restoran berdasarkan kemunculan aspek lokalitas di restoran tersebut. Meski begitu, pertimbangan-pertimbangan lain, termasuk di dalamnya faktor preferensi berupa keberadaan unsur alam dan keterbukaan, cenderung mengarahkan responden untuk memilih restoran yang apabila ditilik ternyata memiliki unsur lokalitas terutama pada aspek *Material* dan *Shape*.

## Daftar Pustaka

- Erinda, Aisyah, dan Srikandi Kumadji, Sunarti. 2016. Analisis Faktor-Faktor Preferensi Pelanggan dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Terhadap Pelanggan McDonald's di Indonesia dan Malaysia). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*|Vol. 30 No. 1 Januari 2016 hal 87-95.
- Ingkadijaya, R., Damanik J., Putra H.S.A., Nopirin. (2016). Aktivitas Wisata Pilihan Keluarga Perkotaan. *Jurnal Khasanah Ilmu - Volume 7 No.1* – 2016, halaman 39-44.
- Mira Zulia Suriastuti 1, Deddy Wahjudi 2, Bagus Handoko. 2014. Analisis Faktor-Faktor Preferensi Pelanggan dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Terhadap Pelanggan McDonald's di Indonesia dan Malaysia). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*|Vol. 30 No. 1 Januari 2016 hal 87-95.
- Septiyanti, Ni Kadek; Arismayanti, Ni Ketut; Ariana, Nyoman. 2018. Persepsi Wisatawan Mancanegara Dalam Memilih Restoran di Kelurahan Ubud, Gianyar, Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, Vol. 2, No. 1, April 2018.
- Wardiyanta, M., Hidayat S., Adila F. (2019). Makan Di Luar Sebagai Tren Rekreasi Keluarga Masyarakat Sleman Yogyakarta. *Jurnal Media Bina Ilmiah*, Vol.14 No.3 Oktober 2019, hal 2281- 2290.